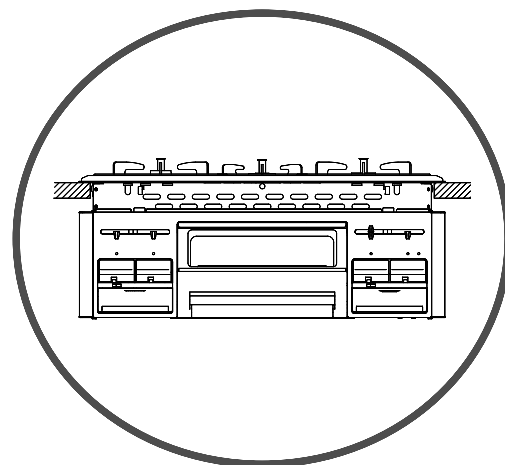
全口センサー搭載
Si センサーコンロ
パロマ
ガスビルトイン機器



PD-KN32WP-R
PD-KN32WP-L
PD-KN32WPV-R
PD-KN32WPV-L

取扱説明書 保証書付

このたびはガスビルトイン機器をお求めいただきまして、ありがとうございます。

●正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
●この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。
●取扱説明書を紛失された場合はお近くの当社までお問い合わせください。

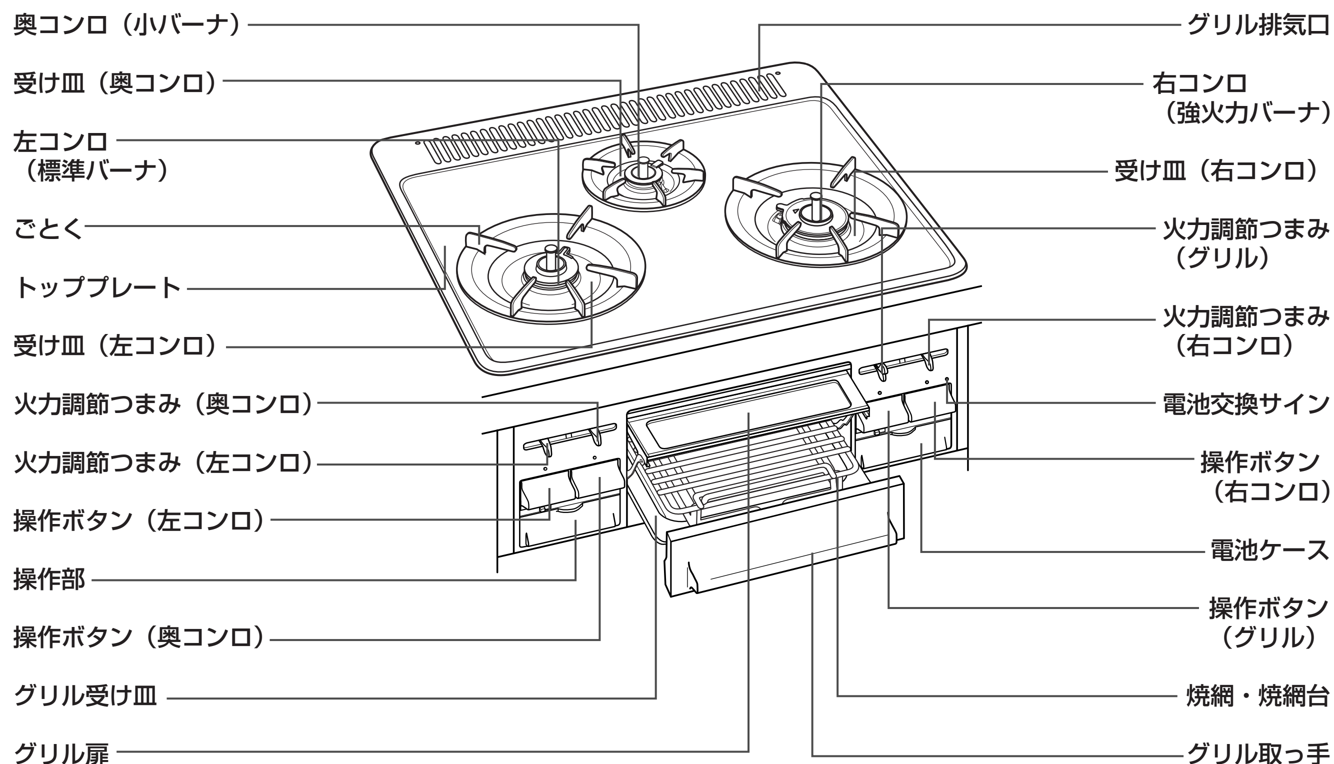


もくじ

Paloma

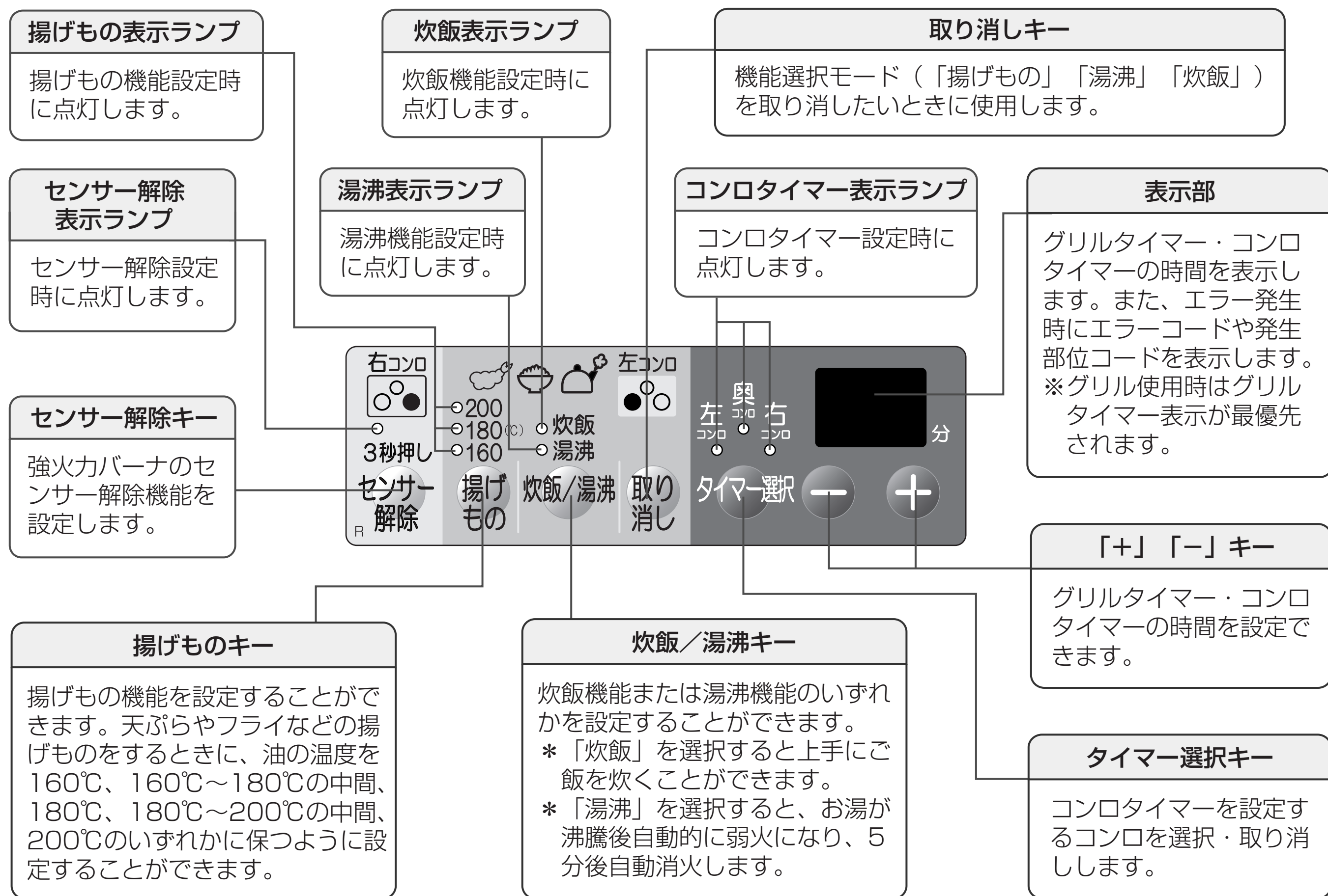
各部のなまえ

取扱説明書中の図はPD-KN32WP-R, PD-KN32WPV-Rのご紹介となっております。
PD-KN32WP-L, PD-KN32WPV-Lは、強火力バーナ, 電池ケース, 電池交換サインが左、標準バーナ, 操作部が右についています。

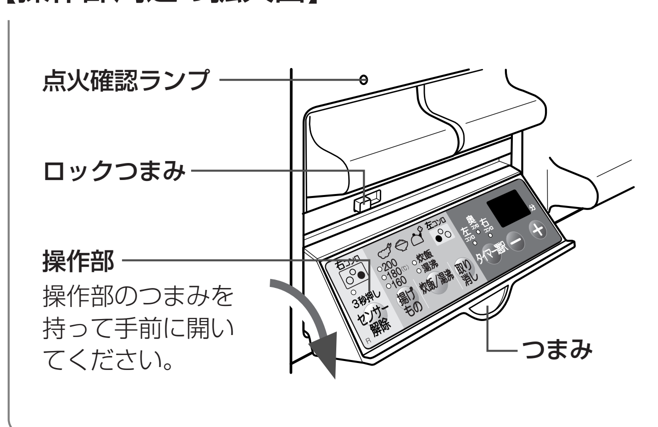


【操作部】

＊イラストは強火力バーナが右側、標準バーナが左側の器具になります。



【操作部周辺の拡大図】



知っておいてね

＊□は「センサー解除機能」が使用できるコンロの位置を示しています。



＊○は「機能選択モード（揚げもの・炊飯・湯沸）」が使用できるコンロの位置を示しています。

＊イラストは強火力バーナが右側、標準バーナが左側の器具になります。

特　長

■省エネルギー高効率コンロバーナ
従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■立消え安全装置（全てのコンロ、グリル）
風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■消し忘れ消火機能（全てのコンロ、グリル）
万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは最大約15分で自動的にガスを止め消火します。
高温での調理が続いた場合には、約30分で自動的にガスを止め消火します。

■天ぷら油過熱防止機能＆焦げつき消火機能（全てのコンロ）
調理油の過熱と煮物等の焦げつきを防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

■コンロタイマー機能（全てのコンロ）
いずれか1ケ所のコンロで、1～99分までの自動消火タイマーが設定できます。
設定した時間が経過すると自動消火し、ブザーでお知らせします。

■センサー解除機能（強火力バーナ）
煎りもの料理など高温が必要な調理の場合には、センサー解除機能（14ページ参照）を設定してください。

■機能選択モード（標準バーナ）
標準バーナには「揚げもの」「炊飯」「湯わかし」調理時に自動的に火加減したり、消火することのできる機能選択モードが付いています。

■遠赤外線直火焼水なしグリル（グリル）
従来はグリル庫内の発火予防のためにグリル受け皿に水を入れる必要がありました。本製品は、グリル受け皿に水を入れずに使用できるので焼物がこんがり焼き上がります。さらに、グリル庫内の広い両面焼きグリルで、一度にたくさんのお魚をムラなく素早く焼き上げます。また、従来のグリルに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■グリルタイマー機能（グリル）
設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、ブザーでお知らせします。

■フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】（グリル）
万一グリル庫内で炎が上がっても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

安全に正しくお使いいただくために

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

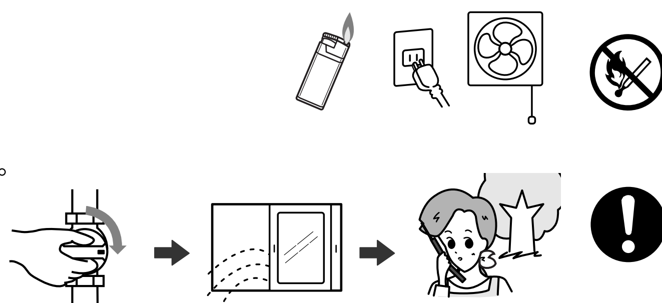


⚠危険

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くのガス事業者まで連絡する。

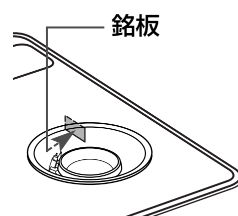


⚠警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

＊おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くのガス事業者までご連絡ください。



銘板は機器内部の右側面に貼り付けてあります。右こんろ側のごとく，受け皿を取りはずしてご確認ください。

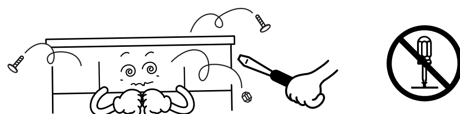
型式名
LPガス　ガス消費量
製造年・月-製造番号　製造事業者名

型式名　都市ガス用
ガスグループ　ガス消費量
製造年・月-製造番号　製造事業者名



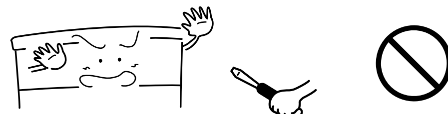
■分解禁止

修理技術者以外の人は絶対に分解しないでください。発火したり、異常作動してけがの原因となります。



■改造禁止

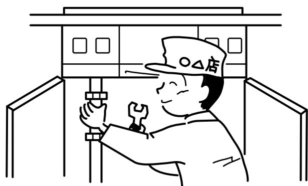
絶対に改造はおこなわないでください。改造は一酸化炭素中毒や火災などの思わぬ事故になるおそれがあります。



⚠警告

■ねじ接続

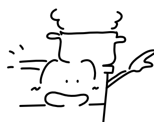
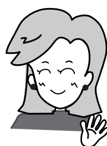
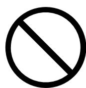
この機器の接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店に依頼してください。





■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。

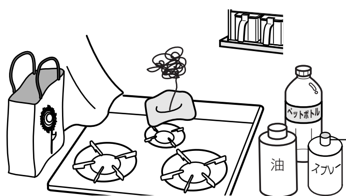




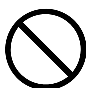
■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

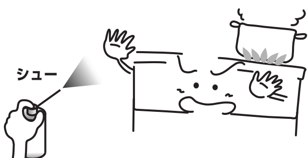
不完全燃焼や火災の原因になります。

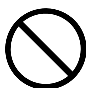




■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

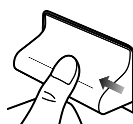
スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。

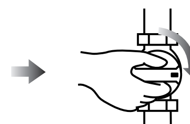




■異常時・緊急時の処置

①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②「故障かな？と思ったら」に従い処置する。
③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの当社まで連絡する。

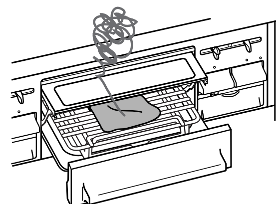






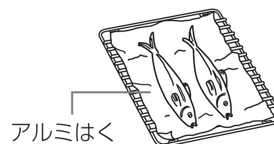
■グリル庫内に食品屑やふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
＊取り除く際はケガをしないように注意してください。




■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

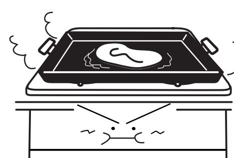
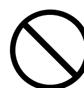
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。





■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

必ずお守りください

⚠警告

■使用後は必ず消火を確認する

就寝、外出時は機器のガス栓も閉じてください。



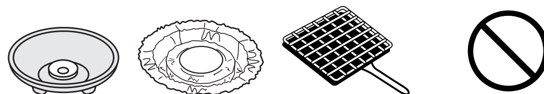
■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■市販の補助具を使用しない

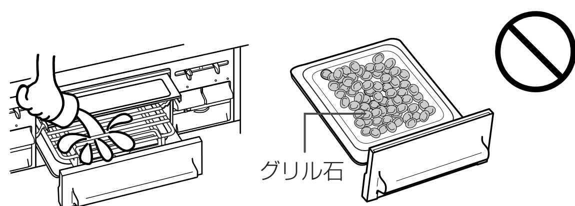
市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製しる受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとくの変色・変形の原因にもなります。



⚠注意

■グリル受け皿には何も入れない

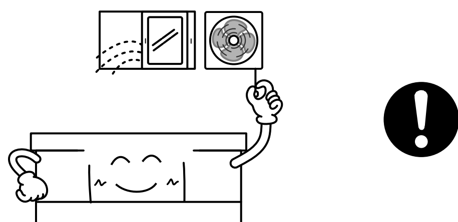
思わぬ事故の原因になります。



■ガス事故防止

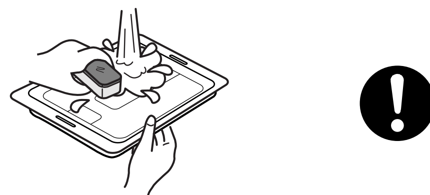
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

＊自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



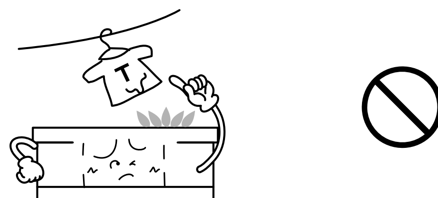
■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて機器焼損のおそれがあります。



■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

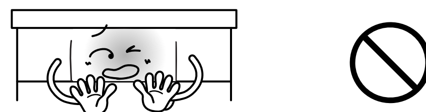


■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、火が消えるまでグリルを引き出さない

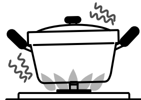
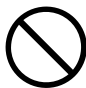
炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。



⚠注意

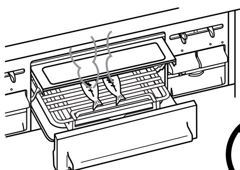
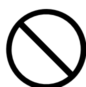
■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

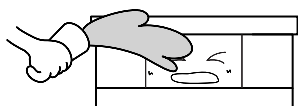
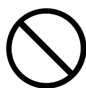
■グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。

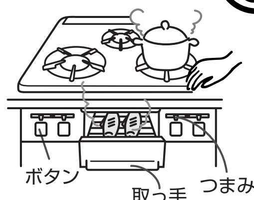
■熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをするおそれがあります。

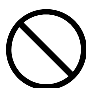
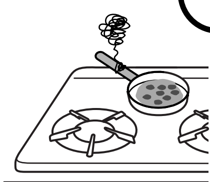
■使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
＊特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

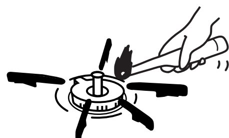
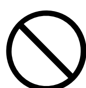
■排気口に注意

グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近付けたりなべの取っ手等を向けたりしないでください。高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。

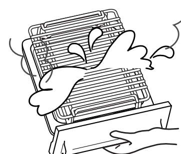
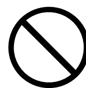
■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。

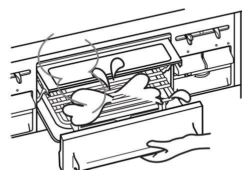
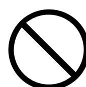
■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

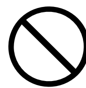
■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナ付近に顔を近付けない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



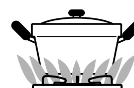
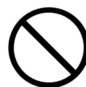
■使用中はバーナ付近に触れない

衣服に炎が移ったりする場合があります。



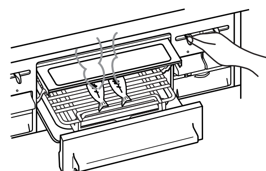

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。

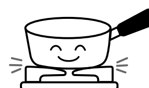
■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。




■ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。




⚠注意

■グリル使用中、使用直後にグリル取っ手上面部(特に金属部)に触れない

高温のためやけどをするおそれがあります。






■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



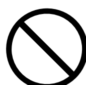
■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。




■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

機器焼損や作動不良の原因になります。



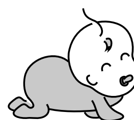
■バーナキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。




■幼児や小さな子供に触らせない

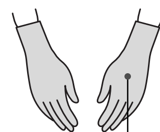
思わぬ事故の原因になります。





■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。





■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

力強く当たった場合、手をけがすることがあります。



おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

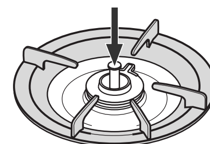
■みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。
強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。

■〈乾電池使用機器の場合〉

廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災の原因になります。

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。



⚠警告

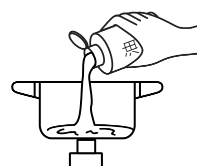
■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



■揚げもの調理には200㎖以上の油を入れる

調理油の量が200㎖未満の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。

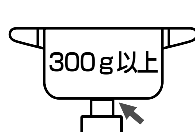




200㎖以上の油を入れる

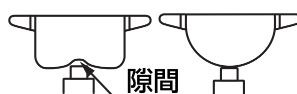
■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。
なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。





温度センサーに密着させる







■センサー解除機能を使用中は揚げもの調理をしない

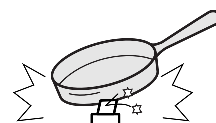
センサー解除機能は、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。（センサー解除機能・・14ページ参照）



⚠注意

■温度センサーに強いショックやキズを与えない

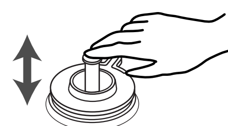
温度センサーが故障する原因となります。





■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。





設置について

＊工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

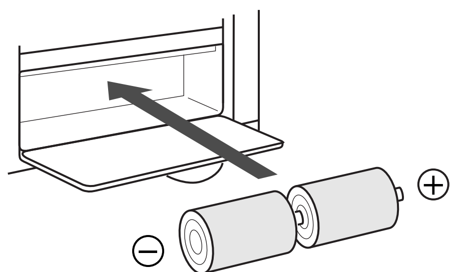
■部品のセット

●あて紙や梱包部材やテープを取り除き、各部品をセットする。
●ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は使用をやめて、お買い上げの販売店かお近くのガス事業者まで連絡する。（「必ずお守りください」参照）
●図は強火力バーナが右側、標準バーナが左側（左側壁設置）の機器のご紹介となっております。

ごとく
小
大
大
バーナキャップ
受け皿
グリルのセット方法（20ページ参照）

乾電池のセット（アルカリ乾電池　単1形　1.5V　2個）

①電池ケースのふたを開ける
②乾電池の ⊕ を右にしていれ、先に入れた乾電池を左へ押しながら2個目を入れる
③電池ケースのふたを閉める



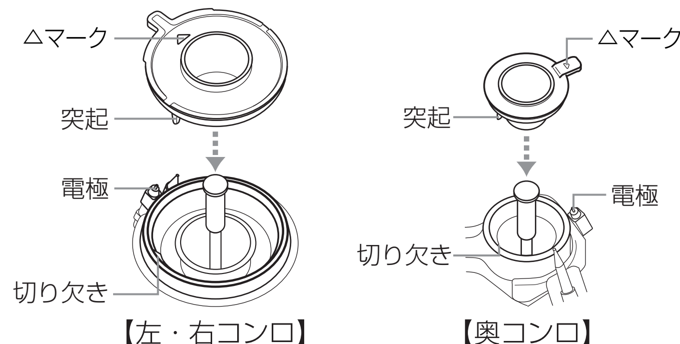
おねがい

●電池ケースに水などの異物が入った場合は、電池接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
●乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
●乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。
マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
●乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。
ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

コンロのセット

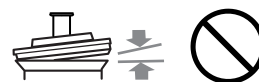
バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「△」を電極の位置にあわせて、突起を本体の切り欠きにはめてセットする
※左・右コンロは、大きいほうを強火力バーナ側に、小さいほうを標準バーナ側に、位置を間違えないように正しくセットしてください。



⚠注意

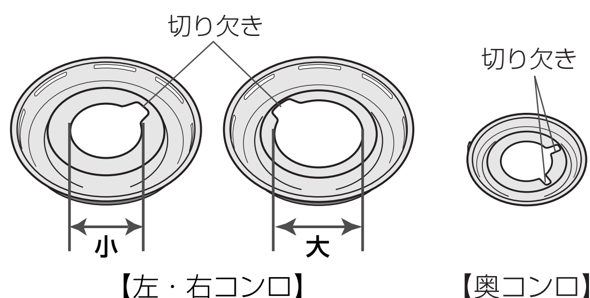
浮き・傾きのないようにセットする
→不完全燃焼や火災の原因になります。



受け皿のセット

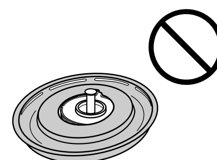
●左・右コンロ‥‥切り欠きを電極の位置にあわせてセットする
＊あなの大きいほうが強火力バーナ用、小さいほうが標準バーナ用です。

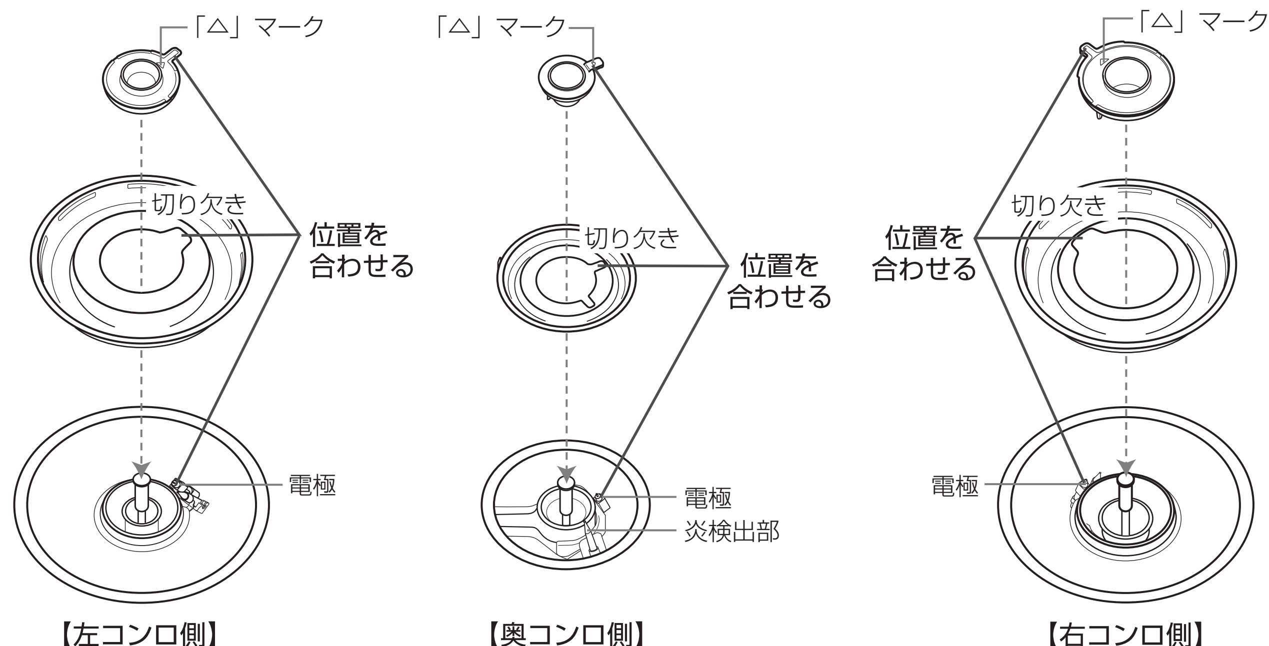
●奥コンロ‥‥‥‥小さい受け皿は、切り欠きを電極と炎検出部の位置にあわせてセットする



⚠注意

位置を間違えないように正しくセットする
＊特に強火力バーナ側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。
→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。





設置について

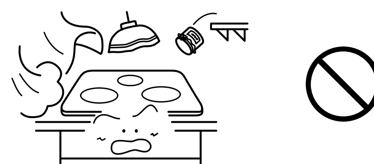
■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
＊防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠警告

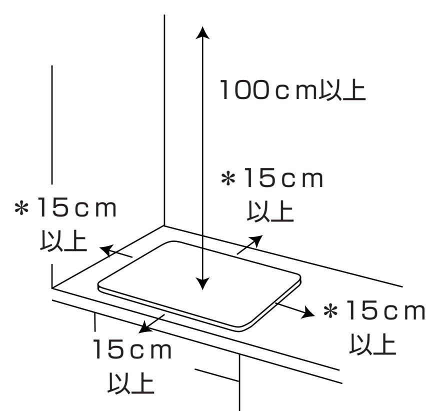
下記の条件を満たしている場所をお選びください。
＊設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- **●風が吹き込まない**
- **●水や熱がかからない**
- **●換気が良い**
- **●上に照明器具などの樹脂製品がない**
- **●水平で安定している**
- **●落下物の危険がない**
- **●上に湯沸器がない**
- **●周囲に可燃物がない**



周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

●トッププレートより上の側面は15cm以上、トッププレートより上の後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
●図の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

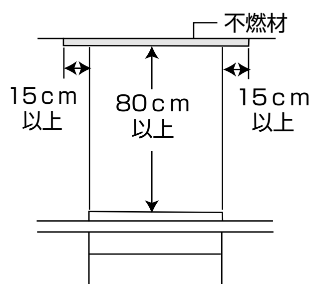


＊トッププレート上方の周囲

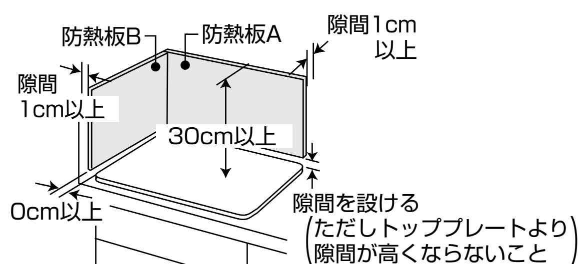
■防熱板について

別売の防熱板Ａ、Ｂまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。
＊防熱板A, Bを壁に設置する場合は、壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

●上方



●側面・背面



コンロの使いかた

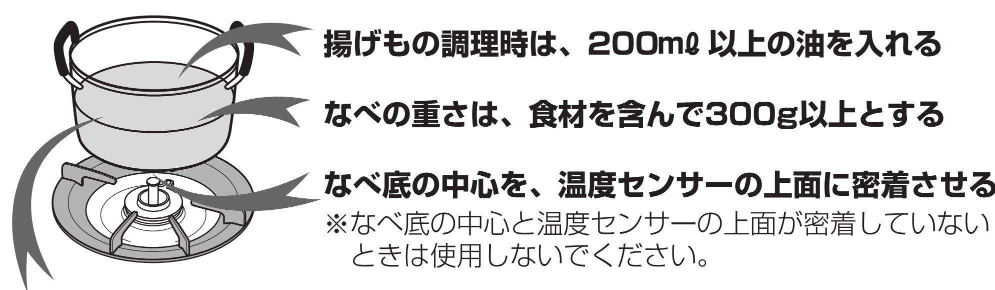
コンロを使う前に

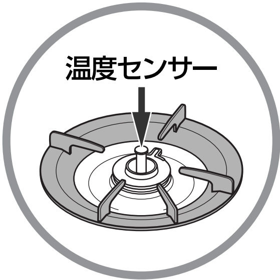
おねがい

- ●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- ●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- ●弱火でご使用の際、キャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。
- ●煮こぼれに注意してください。機器の内部に侵入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- ●焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。
  《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- ●揚げものは、油の温度を一定に保つ「揚げもの温度機能(15ページ参照)」の使用をおすすめします。

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。





調理に適したなべを選ぶ（下表）

○：適する　×：適さない

なべなどの種類	油調理 揚げもの	油調理 炒めもの	その他の調理(煮物など)	備考
ホーローなべ、ステンレスなべ(多層を含む)、アルミ・鉄なべ、無水なべ	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン、平底中華なべ	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷらなべ	○	／	／	揚げもの調理以外の調理には適していません。
耐熱ガラスなべ、土なべ、圧力なべ	×	○	○	揚げもの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
打ち出しなべ、丸底中華なべ	×	○	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
焼 網	／	／	×	消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。

コンロの使いかた

■使用中、自動的に弱火になったときは

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに弱火⇔強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

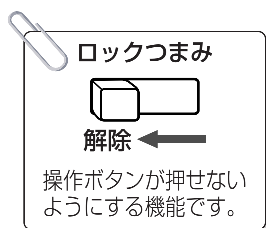
＊故障ではありません。
＊自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
＊再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。
＊炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナ付近には顔や手を近づけないようにしてください。

コンロの使いかた

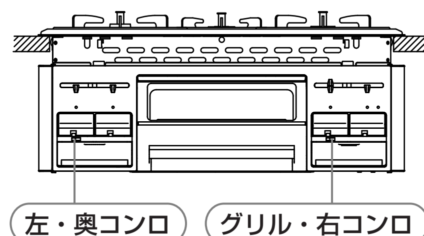
1 準備

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する
＊ロックされたまま操作ボタンをムリに押したり、使用中につまみを動かすと故障の原因になります。



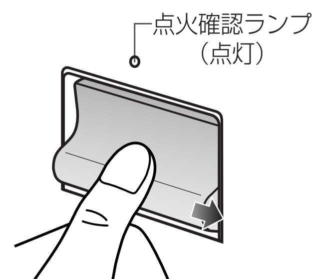
《ロックつまみの位置》



2 点火

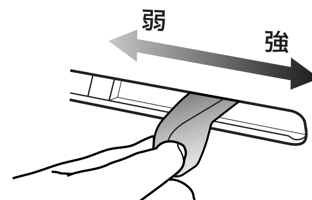
①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す
●ボタンはいっぱいまで押さないと点火しません。
●パチパチと音がして点火します。（コンロとグリル同時に放電）
●火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。

②点火していることを確認する
●点火確認ランプが点灯します。



3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり動かす
●使用中もときどき燃焼を確かめてください。
●強から弱へ急速につまみを動かしても、火力はゆっくり変化します。
※コンロ使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。

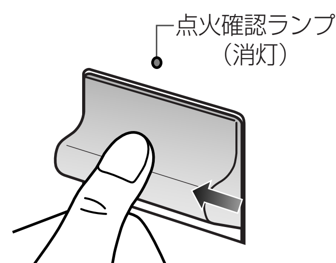


4 消火

①操作ボタンを押す
●消火を確かめてください。
●点火確認ランプが消灯します。

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする
●小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。

③ガス栓を閉める
＊燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



煎りものなど、さらに高温になる調理には【センサー解除機能の設定】

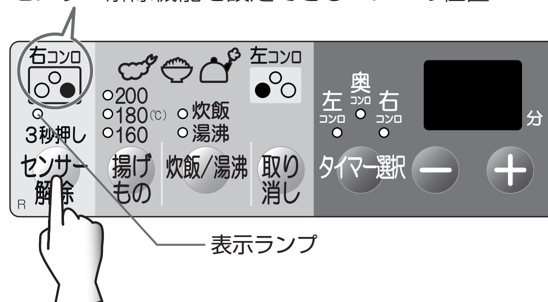
煎りものなど、高温が必要な調理の場合に使用してください。（強火力バーナのみ）

■強火力バーナ（強火力コンロ）を使用中に...

1. “センサー解除スイッチ”を長押しする（3秒以上）
   - ●強火力バーナの焦げつき消火機能は作動しません。
   - ●ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが点灯します。

2.「センサー解除機能」を解除するには、もう一度“センサー解除スイッチ”を押す
   - ●強火力バーナの焦げつき消火機能が作動します。
   - ●ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが消灯します。

センサー解除機能を設定できるコンロの位置



⚠警告

揚げものなどの油調理には、センサー解除機能を使用しない



知っておいてね

- ●センサー解除機能を使用中も、センサーの故障を防止するため、センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。
- ●センサー解除機能を設定したまま消火しても、次回点火時には通常設定に戻ります。

コンロの使いかた

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

「機能選択」揚げもの温度機能の使いかた（標準バーナのみ）

油の温度を160℃、160℃と180℃の中間ぐらい、180℃、180℃と200℃の中間ぐらい、200℃のいずれかに一定に保ちます。

おねがい

調理時の油量は700㎖～1000㎖が適量です。油量が少ないと、油の温度は設定温度より高めに、多いと低くなります。また、なべの厚さや大きさによっても設定温度と異なる場合があります。

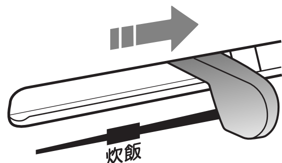
■揚げもの温度の目安

160℃	から揚げ・ドーナツ
180℃	天ぷら・フライ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの

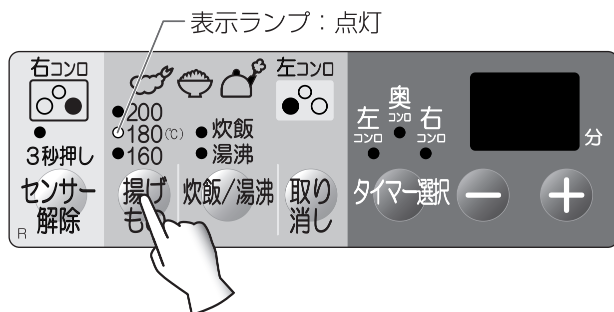
準 備　●揚げもの調理に適したなべに700㎖～1000㎖の油を入れてセットします。

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する

2 火力を全開にする



3 揚げものキーを押す

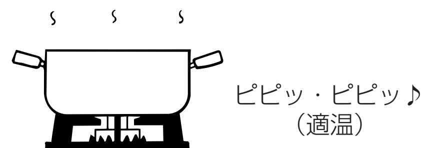


●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは揚げものキーを押すごとに、「180℃」→「180℃・200℃」→「200℃」→「160℃」→「160・180℃」→「180℃」…のように変わります。ご希望の「揚げもの温度」に合せてください。

点灯するランプ	揚げもの温度
160℃	160℃
160℃・180℃	160℃と180℃の中間ぐらい
180℃	180℃
180℃・200℃	180℃と200℃の中間ぐらい
200℃	200℃

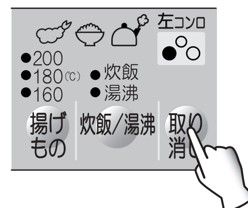
4 油が設定温度になると、ブザーでお知らせ

● “ピピッ・ピピッ…” と12回ブザーが鳴ります。
●調理中、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。



5 調理終了後は、標準バーナの操作ボタンを押して消火する

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

「機能選択」炊飯機能の使いかた（標準バーナのみ）

自動的に炊飯し、炊き上がり後ガスを止めます。
その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

おねがい

●なべは別売の炊飯専用鍋(PRN-51)をお使いいただくと上手に炊飯できます。市販の文化なべでも炊飯可能ですが、ガラスなべ、土鍋では炊飯機能は使えません。
●浅いなべはふきこぼれることがあります。
●２度炊き・あたため直しをしたときや、なべの材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択使用中は焦げつき消火機能が働きません。
●火力を指定の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

《水加減の目安》

米	水
180㎖・1合（150g）	約280㎖
360㎖・2合（300g）	約480㎖
540㎖・3合（450g）	約680㎖
720㎖・4合（600g）	約880㎖
900㎖・5合（750g）	約1070㎖

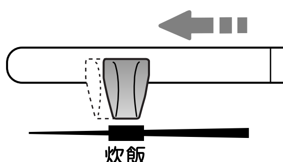
炊飯の準備

①お手持ちの計量カップでお米を正しく計り、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる
●一度水に漬けたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。

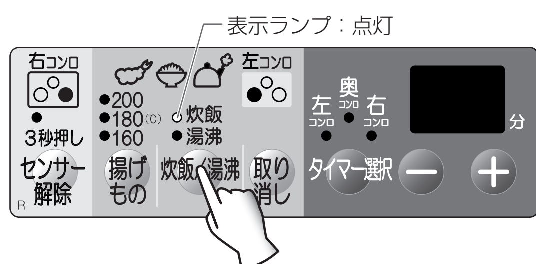
②水加減をした後、お米と水の入ったなべにふたをしてセットする
●水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
●炊飯は1合から5合までできます。
●新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水加減をしてください。
●水加減後、30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
●炊き込みご飯は、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
●無洗米をご使用の場合、米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する

2 火力調節つまみを「炊飯」の位置に合わせる
●ふきあがったつゆが外に飛び散る場合や2合以下を炊飯する場合には、火力調節つまみを「炊飯」位置の左端へ合わせてください。



3 湯沸／炊飯キーを押し、「炊飯」表示に合わせる



●表示ランプが点灯します。
●表示ランプは湯沸／炊飯キーを押す毎に「湯沸」→**「炊飯」**のように変わります。

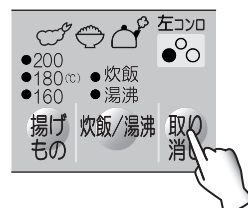
4 炊き上がって消火するとブザーでお知らせ
●炊き上がると自動消火し、“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴ります。

5 標準バーナの操作ボタンを押して消火操作をする

6 むらしをする
●炊き上がり後、むらしのために15分間「炊飯」の表示ランプが点滅します。

7 むらしが終了するとブザーでお知らせ
●むらし終了時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
●ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げておいしくなります。

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



コンロの使いかた

＊図は標準バーナが左側の機器の場合です。

「機能選択」湯沸かし機能の使いかた（標準バーナのみ）

沸騰後、自動的に弱火になり、5分後にガスを止めます。

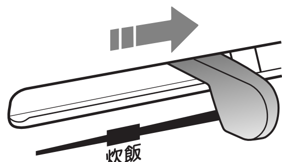
おねがい

●沸騰するまではふたの開け・閉め、水や具の追加、中の水をかき混ぜる、なべを動かす等はしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
●約70℃以上のお湯をわかした場合、100℃になる前に自動消火してしまうことがあります。
●なべの種類や水量の多少によっては沸騰のお知らせが遅れたり、吹きこぼれることがあります。

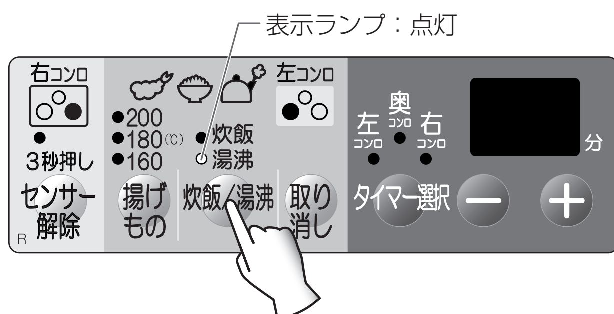
準備　底の平らな金属製のやかんやなべに0.5 ℓ～3.0 ℓの水を入れてセットします。やかんやなべにはふたをしてください。

1 標準バーナの操作ボタンを押し、点火する

2 火力を全開にする



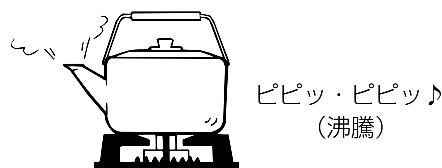
3 湯沸／炊飯キーを押し、「湯沸」表示に合わせる



●表示ランプが点灯します
●表示ランプは湯沸／炊飯キーを押す毎に
　「湯沸」→「炊飯」のように変わります。

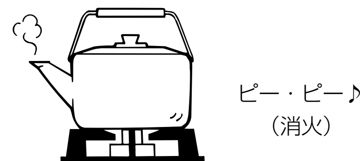
4 沸騰・消火時はブザーでお知らせ

●沸騰時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。その後自動的に弱火になります。



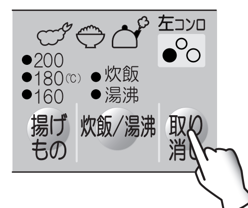
5分後

●自動消火時は“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



5 調理終了後は、標準バーナの操作ボタンを押して消火する

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



コンロタイマーの使いかた

いずれか1ヶ所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。
設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

知っておいてね

●コンロタイマーは1ケ所のコンロバーナのみセットが可能です。
●機能選択モードを使用している場合は標準バーナのコンロタイマーは設定できません。
●標準バーナのコンロタイマー使用中に機能選択モードを設定した場合、機能選択モードが優先されコンロタイマーは解除されます。
●調理途中にコンロタイマーを使用中の他のコンロへ変更する場合は、タイマー選択キーを押してコンロを変更してください。この場合、表示部は“3”分が表示されますので、再度時間を設定してください。

＊イラストは左コンロのタイマー設定をした場合です。

1 点 火

各バーナの点火操作をする

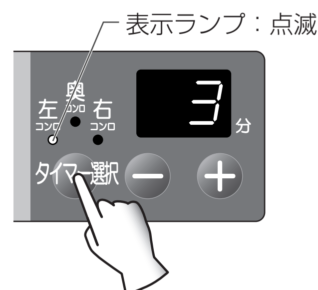
2 コンロタイマーのセット

①操作部を開く

②タイマー選択キーを押し、タイマー設定したいコンロを選択する

●選択したコンロの表示ランプが点滅し、表示部に“3”分が表示されます。
●表示ランプはタイマー選択キーを押すごとに次のように変わります。
（表示ランプは使用しているコンロのみ点滅します。）





③ ⊕ ⊖ キーを押してタイマー時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。初期設定は3分です。
●1～99分まで1分刻みでセットできます。キーを押し続けると5分刻みに変わります。
＊使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のため、バーナの最大持続時間（約120分）を超える範囲は設定できません。



【タイマースタート】

●表示ランプが点灯にかわります。
※調理途中でタイマー時間を変更したい場合は、タイマー選択キーを押してから ⊕⊖ キーでタイマー時間を変更してください。



タイマーを途中でやめる場合は

タイマー選択キーを、表示ランプが消灯するまで数回押してください。

3 終了・消火

●調理終了30秒前になると秒表示に変わります。



30秒後



●設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。
●自動消火後、約10秒後に残り時間の表示は消灯し、表示ランプが消灯します。

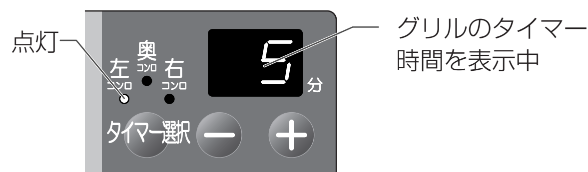
自動消火後、操作ボタンを押して消火操作をする

コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

◆表示部について

表示部はグリルのタイマー時間を優先して表示します

※コンロタイマーを設定している場合は、コンロの表示ランプが点灯しています。

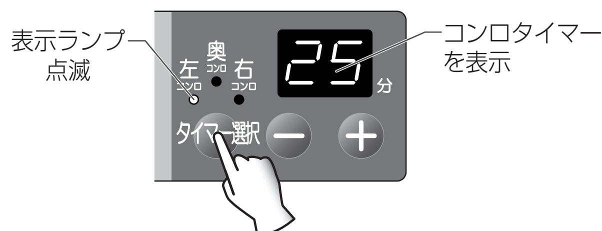


＊コンロタイマー使用中にグリルを点火すると、表示部は自動的にグリルのタイマー表示へ切り替わります。
＊グリルが先に消火すると、表示部は自動的にコンロタイマー表示に切り替わります。

◆コンロタイマー表示を確認する／設定を変更する

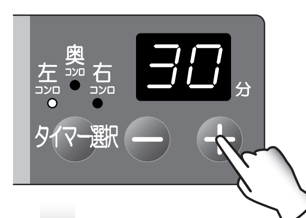
①タイマー選択キーを押してコンロタイマーを表示させる

●表示ランプが点滅します。



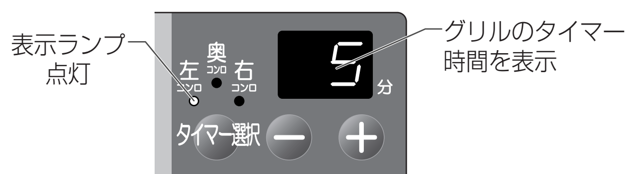
②＋ －キーを押してタイマー時間を変更する

＊調理途中にコンロタイマーを他のコンロへ変更する場合は、タイマー選択キーを押してコンロを変更してください。
この場合、表示部は“3”分が表示されますので、再度時間を設定してください。



最終操作から約5秒後

＊最後の操作から約5秒後に、表示ランプが点灯に変わり、表示部はグリルのタイマー表示へ切り替わります。

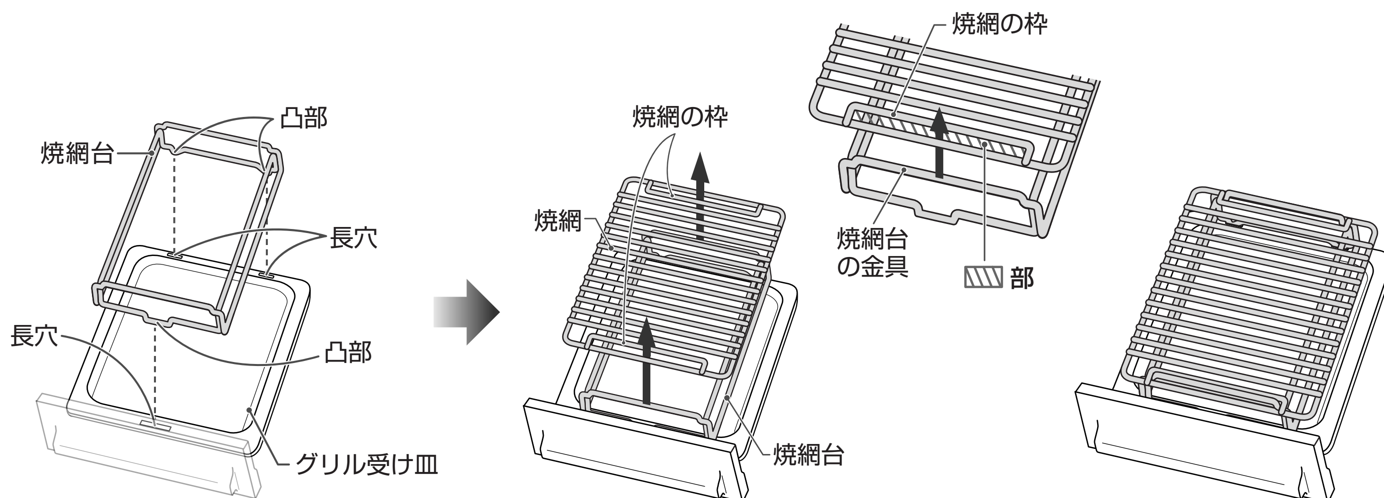


グリルの使いかた

グリルを使う前に

グリルのセット

図のように、焼網台, 焼網をグリル受け皿にセットする



①グリル受け皿の長穴に、焼網台の凸部（手前側1箇所、後ろ側2箇所）を差し込む

＊焼網台の前後を間違えないようようにセットしてください。

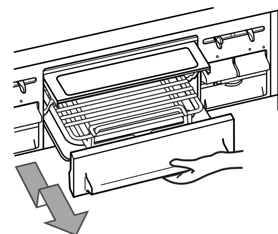
②焼網台の金具が、焼網両端の枠（ 部）に入るように、焼網をセットする

【組立図】

グリル受け皿の取り出しかた

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

＊最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
＊持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。



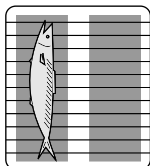
グリルをはじめて使うとき

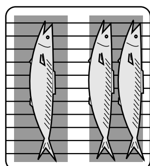
約10分、空焼きする … 庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出ても異常ではありません。

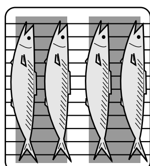
グリルの使いかた

焼きかたのポイント

●グリルを予熱したり、焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
●魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとこげかたが少くなります。
●皮付きの切り身、干物などは皮側を上にして焼くと、よりきれいに焼けます。
●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。
●魚などを焼く場合、焼網の中央を避けて■部分に置くと上手に焼けます。（1尾の場合も同様に焼網の中央を避けて置いてください。）
●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。







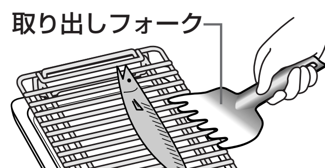
■グリルの加熱時間目安表

魚の種類	分　量	焼き時間	火加減
あじ（生）	4尾（約120g／尾）	約11分	上火：強 下火：強
さんま（生）	4尾（約150g／尾）	約12分	
鮭（切り身）	3切（約90g／切）	約7分	
あじ（開き）	2枚（約120g／枚）	約5分	
あゆ	4尾（約100g／尾）	約9分	
粕漬け	2切（約160g／切）	約5分	
ほっけ	1尾（約260g／尾）	約7分	
ししゃも(頭テマエ)	10尾（約20g／尾）	約7分	
さばの塩焼き	4切（約80g／切）	約7分	
ブリのみりん漬け	3切（約90g／切）	約6分	

＊火加減、焼き時間はあくまでも目安です。魚の分量や焼き加減のお好みによって調節してください。

焼網に魚などがくっつく場合には

●付属の取り出しフォークを使用すると、魚などが身くずれすることなく簡単に取り出せます。
取り出しフォークの溝を焼網に合わせて焼物の下側に差しこみ、くっついた焼物を焼網からはがします。



おねがい

●グリル使用後、グリル受け皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
●安全のため、グリルタイマーはグリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
＊魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分－経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最大「15分－3分=12分」）までしか変更できません。
●グリルは安全のため、最大15分で消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
●干物や脂分の多いにしんなどは焼き過ぎるとグリル庫内で魚が燃え上がり、たまった脂に引火する場合がありますのでその場を離れないようにしてください。

グリルの使いかた

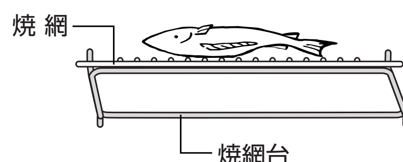
1 準備

①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

③焼網台・焼網をセットする
●焼網位置は通常、右図の位置で焼くことをおすすめします。
食材によっては焼網を裏返してお使いになることもできます。

【横から見た図】



④材料をのせ、グリル受け皿を奥までしっかりと入れる
●グリル扉が閉まっていることを確認してください。

2 点火

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す

●パチパチと音がして点火します。手を離しても約7秒間放電し続けます。（コンロとグリル同時に放電）
●点火調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方向へ自動的に移動します。



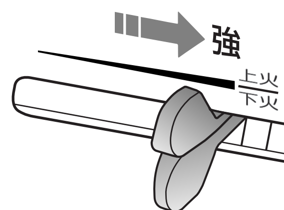
②バーナ全体に点火したことを確認する

●点火確認ランプが点灯し、グリルタイマーが表示されます。

3 火力調節

火力を調節する

●火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。
●火力は全開（火加減：強）にし、焼き具合は加熱時間で調整してください。（「グリルの加熱時間目安表」前ページ参照）
＊火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。



4 グリルタイマーのセット

⊕ ⊖ キーで加熱時間をセットする

●お使いのたびにセットしてください。初期設定は9分です。
●1〜15分まで連続的に変わります。
●調理中に ⊕⊖ キーを押すと、加熱時間が変更できます。



表示部はグリルのタイマー時間を優先して表示します。

※コンロタイマーを設定している場合は、コンロタイマーの表示ランプが点灯しています。
（コンロタイマー表示の確認方法・・19ページ参照）

5 調理終了・消火

●調理終了30秒前になると「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



30秒後

●設定時間が終了すると「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。
●点火確認ランプが消灯します。
●自動消火後、約10秒後に表示は消灯します。



①自動消火後、操作ボタンを押して消火操作をする

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

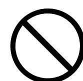
③ガス栓を閉め、グリル受け皿のお手入れをする

点検とお手入れ

⚠注意

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障の恐れがあります。



おねがい

●点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をして行ってください。
（機器が冷えるまで時間がかかります。）
●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
●故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
●「故障かな？と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの当社にご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
●安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有償）

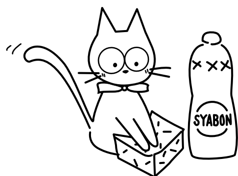
点検のポイント

＊点検は常時行ってください。

●機器のまわりに可燃物等はありませんか？
●各部品は正しくセットされていますか？
●乾電池は消耗していませんか？
●汚れていませんか？
●ガス臭くありませんか？

お手入れのしかた

●機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
●工具を使用しての分解は絶対にしないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
●お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」参照）



お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい

●シンナー、ベンジンや酸性·アルカリ性洗剤は使わないでください。
機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
●汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいたみます。

■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

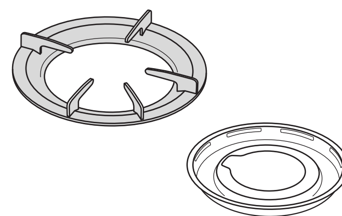
●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

おねがい

本機器はトッププレートをねじで固定してあります。トッププレートの取り外しはしないでください。

■ごとく、受け皿

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



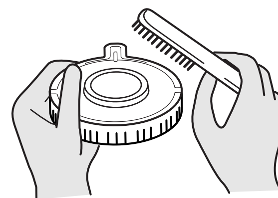
■バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金等先の細いものなどで掃除する

＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

●表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。

●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



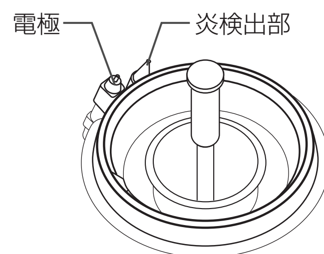
■炎検出部、電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。



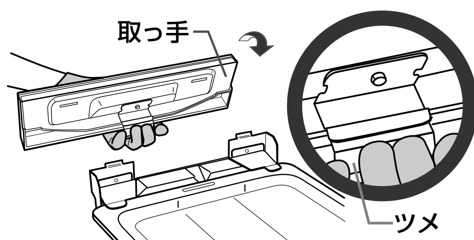
■グリル受け皿

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

●グリル受け皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

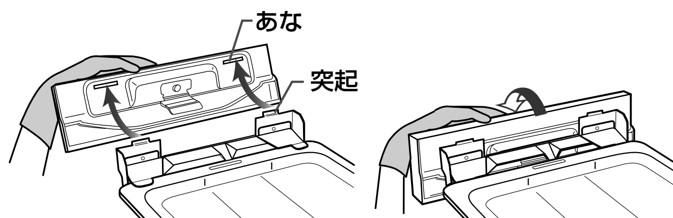
＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。

取りはずしかた



グリル取っ手のツメを押し下げたまま
取っ手を内側に倒してはずす

取り付けかた



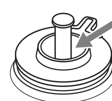
①取っ手のあなにグリル受け皿の突起をはめ込む
②グリル取っ手をおこす

■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

＊汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。





温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

■焼網、焼網台

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

■グリル扉、グリル取っ手

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

＊グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。

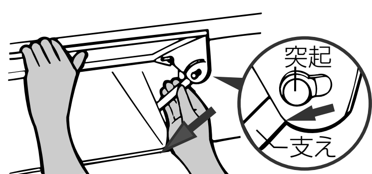
●グリル扉は取りはずしてお手入れすることもできます。

おねがい

●グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。

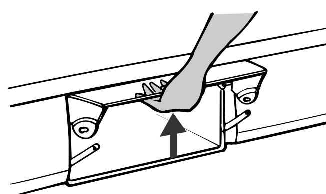
●グリル扉や支えは変形させないようにしてください。変形するとグリル扉の閉まりや取り付けが悪くなる原因になります。

取りはずしかた　先にグリル受け皿を引き出しておいてください。

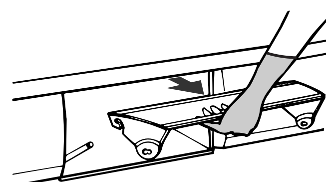


①支えを動かして突起を大きい穴に合わせ、外側にはずす

●他方も同じようにします。



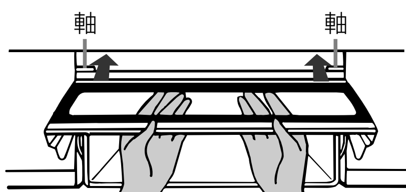
②グリル扉をいっぱいに開く



③強く引っぱる

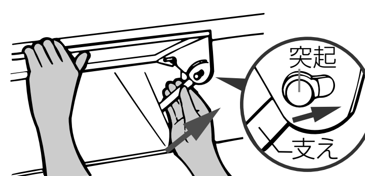
●カンタンにはずれます。

取り付けかた



①2つの軸の上をすべらせるようにして差し込む

●グリル扉が軸にはまります。



②支えを動かして、突起を大きい穴からはめ込む

●他方も同じようにします。

電池交換について

使用時に電池交換サインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しい乾電池(アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について　乾電池のセット」参照）
そのままにしておくと使えなくなります。

●電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
●電池がすっかり消耗したときは、電池交換サインの点灯はしません。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。

現　象	原　因	処置方法	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	13/21
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9/26
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする	9
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	7/24
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	10
	受け皿のセット不良	正しくセットする	10
	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	7
	点火操作が不適切	操作ボタンを押す時間を長くする	13/22
	炎検出部·電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	24
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	―
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	5
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	―
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	8/12
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	27
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9/26
ブザー(ピー)が鳴り エラーコードが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する(エラーコードは15分間点滅)	27
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	7/24
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	10
	受け皿のセット不良	正しくセットする	10
ガスのいやな臭いがする	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	10

●次のような場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理　由
点火·消火のときに「ボッ」という音がする	点火音·消火音で、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	ガスの通過音で、異常ではありません。
コンロを使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。

故障かな？と思ったら（つづき）

故障ではない場合	理　　由
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。
コンロを使用中、強火⇔弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。（13ページ参照）
再点火してもすぐ弱火になる	なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。（13ページ参照）
グリル扉がはずれた	お手入れのために、グリル扉は取りはずせるようになっています。（取り付けかた「点検とお手入れ」参照）

■安全装置について

安全装置が働くと“ピー”とブザーが鳴りお知らせします。
エラーコードが表示されたら、下記の処置方法に従って処置をしてください。

●下記以外のエラーコードが表示された場合は、使用を中止しガス栓を閉じた後、お買い上げの販売店かお近くの当社まで、点検・修理を依頼してください。このとき作業を円滑に行うために「エラーコード」と「発生部位」の表示をお知らせください。

＊エラーコードは「00」「02」等の2桁の数字と発生部位の「　0」「　1」等の1桁の数字が交互に表示されます。



エラーコード	安全装置	部位	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
11	不着火異常	コンロ グリル	点火時に、バーナに着火しなかった場合にお知らせします。	操作ボタンを戻して消火状態にしてください。その後、再点火してください。
12	立消え 安全装置	コンロ グリル	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのをまってください。
00	消し忘れ 消火機能	コンロ	万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分経過すると自動消火します。また高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火⇔弱火を繰り返しているとき)は約30分経過すると自動消火します。	操作ボタンを消火状態にします。
02	天ぷら油 過熱防止機能	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	操作ボタンを消火状態にしてください。再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
02	焦げつき 消火機能	コンロ	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動消火します。 ※センサー解除機能設定時は除く	操作ボタンを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。

保管とアフターサービス

保管（長期間使わないとき）

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。
＊お手入れしておくと次回使用するときに便利です。（「点検とお手入れ」参照）

アフターサービスについて

■点検･修理を依頼されるとき

前ページ｢故障かな?と思ったら｣を見てもう一度確認し、それでも直らないときは、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。**アフターサービスをお申しつけのときは右記の内容をお知らせください。**

★なお、修理のご依頼は、【電話】0120-193-860
でも24時間受付いたしますので、ご利用ください。

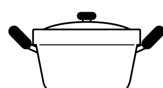
1.ご住所･ご氏名･電話番号
2.現象（できるだけ詳しく）
3.品名･器具名（銘板表示のもの）
4.ご購入日･ガス種
5.道順･目標

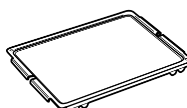
ご相談窓口	住　所	TEL	FAX
北海道サービスコールセンター	〒001-0033 札幌市北区北３３条西７丁目１－１	011-726-2822	011-736-7374
東　北サービスコールセンター	〒983-0041 仙台市宮城野区南目館２０－１０	022-239-1848	022-238-0838
関　東サービスコールセンター	〒170-0005 東京都豊島区南大塚3-1-6藤枝ビル6階	03-3986-0860	03-3986-0895
中日本サービスコールセンター	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町６－２３	052-824-5188	052-824-5670
近　畿サービスコールセンター	〒550-0013 大阪市西区新町3-13-20パロマアワザビル2階	06-6534-6751	06-6534-6755
中四国サービスコールセンター	〒732-0804 広島市南区西蟹屋３丁目８－１２	082-262-8341	082-263-2400
九　州サービスコールセンター	〒812-0016 福岡市博多区博多駅南２－９－１３	092-472-0924	092-471-8400
受付時間	平日　9：00～18：30 土曜日・日曜日・祝日　9：00～17：00（修理受付のみ）		

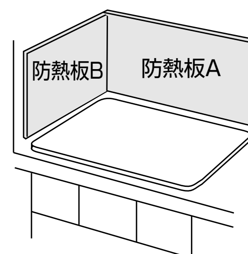
＊住所・電話番号などは変更することがありますのであらかじめご了承願います。

■別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。
防熱板は「設置について」を見て、取り付けかたを確認してください。
詳細はお買い上げの販売店までおたずねください。


炊飯専用鍋
PRN-51


両面焼用
グリルパン焼皿



■補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品は当製品製造打ち切り後、5年間保有しております。
バーナキャップ、受け皿、ごとく等が長年のご使用でいたんだ場合にはお買い求めください。
お買い求めの際は、必ず銘板の器具名をお知らせください。

■ガスの種類が変わるとき

ご贈答、転居等によりガスの種類が変わるときは、ガス器具の調整が必要となりますので、お買い上げの販売店かお近くの当社までご連絡ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。

■その他ご不明の点は

お買い上げの販売店かお近くの当社または「お客様相談室」までご連絡ください。

パロマお客様相談室	〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号	TEL 052-824-5145

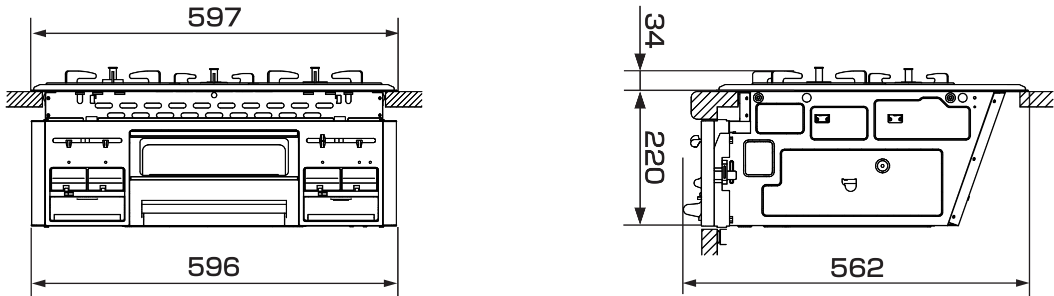
仕　様

品　　名	PD-KN32WP-R・PD-KN32WP-L・PD-KN32WPV-R・PD-KN32WPV-L
器　具　名	PD-KN32WP-R・PD-KN32WP-L・PD-KN32WPV-R・PD-KN32WPV-L
型　式　名	E4-5-5・E4-5-5(1)
種　　類	ガスグリル付こんろ
点火方式	連続放電点火
外形寸法（機器最大）	高さ254×幅597×奥行562mm
質量（本体）	18.0Kg
ガス接続	Rc1/2（メネジ）
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能） 焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・グリル排気口遮炎装置

使用ガス ガスグループ		ガス消費量　kW				
		標準バーナ	強火力バーナ	小バーナ	グリル	全点火時
都市ガス用	12A	2.76	3.93	1.22	1.62	8.57
	13A	2.95	4.20	1.30	1.74	9.20
	6A	2.05	3.20	1.06	1.74	7.70
	5C	2.45	2.70	0.90	1.74	7.00
	L1(6B,6C,7C用)	2.20	3.20	1.03	1.74	7.67
	L2(5A,5AN,5B用)	1.61	2.60	0.81	1.55	6.10
	L3(4A,4B,4C用)	1.60	2.30	0.68	1.74	5.97
LPガス用		2.45	4.20	1.30	1.89	8.80

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。
＊型式名E4-5-5(1)は都市ガス用L2のみです。型式名E4-5-5は都市ガス用12A,13A,6A,5C,L1,L3,LPガス用です。

外形寸法図（単位:mm）



保 証 書

品　名	ガスビルトイン機器

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はお客様の正常な設置･使用状態において万一機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

《無料修理規定》

1. 取扱説明書、本体貼付けラベル等の注意書きに従った正常な設置･使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店かお近くのパロマが無料修理致します。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店かお近くのパロマにご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、お近くのパロマへご相談ください。
5. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 取扱説明書によらないでご使用になったり使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動（取付工事依頼の必要な機器の場合）、落下等による故障および損傷
   (ハ) 公害、火災、水害、地震、落雷、凍結等の天災地変、異常電圧（電気部品搭載の機器の場合）、供給事情（燃料・給水等）などによる故障および損傷
   (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用使用、車輌、船舶への搭載等）に使用された場合の故障および損傷
   (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   (ヘ) 消耗部品の取替えおよび保守等の費用
   (ト) 本書の提示がない場合
6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   (This warranty is valid only in Japan.)
7. 本書は再発行致しませんので、紛失しないように大切に保管してください。

お客様	お名前　　　　　　様	保証期間	お買い上げ　　年　　月　　日から1年
	ご住所　〒	販売店名	店名
			住所
	お電話		電話番号

株式会社 パロマ

〒467-8585　名古屋市瑞穂区桃園町6番23号
TEL　052（824）5145



修 理 記 録

年　月　日	修 理 内 容	サービス員 ㊞

＊この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。この保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。なお、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店かお近くのパロマにお問い合わせください。
＊保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

Paloma

20. 3. ② KI 38 15792